

## RINGKASAN

**WIDI DARMAWAN.** “Pengaruh Penggunaan Jenis dan Level *Filler* (Bahan Pengisi) yang Berbeda Terhadap Tingkat Kesukaan dan Keempukan *Nugget* Ayam Petelur Afkir”. Pengambilan data dilaksanakan mulai tanggal 18 sampai 21 Mei 2017 bertempat di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji pengaruh penggunaan jenis dan level *filler* (bahan pengisi) dan interaksi terhadap tingkat kesukaan dan keempukan *nugget* ayam petelur afkir. Metode Penelitian menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) untuk Tingkat Kesukaan dan Rancangan Acak Lengkap (RAL) Pola Faktorial 3x3 untuk Keempukan. Terdapat sembilan kombinasi perlakuan dengan tiga kali ulangan. Hasil yang diperoleh dianalisis menggunakan analisis variansi dengan uji lanjut Beda Nyata Jujur (BNJ).

Hasil analisis variansi menunjukkan bahwa pada tingkat kesukaan terhadap penambahan jenis dan level *filler* (bahan pengisi) dalam pembuatan *nugget* ayam petelur afkir menunjukkan adanya pengaruh yang sangat nyata ( $P < 0,01$ ). Sedangkan analisis variansi pengaruh interaksi antara jenis dan level *filler* (bahan pengisi) terhadap tingkat keempukan menunjukkan adanya pengaruh yang nyata ( $P < 0,05$ ) dan masing-masing dari jenis dan level *filler* (bahan pengisi) menunjukkan adanya pengaruh yang sangat nyata ( $P < 0,01$ ) terhadap keempukan *nugget* ayam petelur afkir. Kesimpulan dari hasil penelitian bahwa, adanya pengaruh bersama dalam penggunaan jenis dan level *filler* (bahan pengisi) terhadap tingkat kesukaan dan keempukan, tepung tapioka menghasilkan tingkat keempukan yang terbaik dengan rata-rata sebesar 0.0629 mm/g/dt, sedangkan level *filler* (bahan pengisi) sebesar 30% menghasilkan tingkat keempukan yang terbaik dengan rata-rata sebesar 0.0668 mm/g/dt.

## SUMMARY

**WIDI DARMAWAN.** “The Influence of the use of Type and Level Different Filler on Level of Preference and Tenderness of Layer Chicken Nugget”. The research was conducted from 18 until 21 May 2017 at the Laboratory of Animal Products Technology, Faculty of Animal Husbandry, Jenderal Soedirman University, Purwokerto. The research aimed to find the influence of the use of type and level different filler and interaction of level of preference and tenderness of layer chicken nugget. The research method used is Experimental method using Randomized Completely Block Design (RCBD) for level of preference and Completely Randomized Design (CRD) factorial pattern of 3x3 for tenderness. There were nine treatments with three replications. The result obtained were analyzed using variance analysis with Honestly Significance Difference (HSD).

The result of variance analysis showed of level of preference to the addition of type and level filler in the making of layer chicken nugget showed a very significant ( $P < 0.01$ ). While the analysis of the variance of the interaction effect between the type and level filler of tenderness showed a significant ( $P < 0.05$ ) and each of the type and level filler showed a very significant ( $P < 0.01$ ) on tenderness of layer chicken nugget. The conclusion of the result of research was the influence of the joint in the use of the type and level filler on level of preference and tenderness, tapioca flour produced the best level of tenderness with an average of 0.0629 mm/g/dt, while the filler level 30% best with an average of 0.0668 mm/g/dt.